

Vom Lorbeer und von "anderen" Pfeffern

Würzmittel waren schon in der Antike wichtige Handelsgüter – besonders der Pfeffer war begehrt, aber auch der Lorbeer wurde viel verwendet. Für viele Importwaren gab und gibt es regional und überregional auch Ersatzprodukte.

Lorbeer

Laurus nobilis, der Lorbeerbaum, ist namensgebend für die Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae) und für einen speziellen Waldtyp: den Lorbeerwald der Kanarischen Inseln und Madeiras. Die Art ist in ihrem Vorkommen aber nicht auf die Kanaren beschränkt, sondern im gesamten Mittelmeergebiet zu finden.

Schon in der altrömischen Küche waren die Blätter des Lorbeerbaumes ein gefragtes Gewürz. Auch die Früchte wurden verwendet.

Frische Blätter sind stark aromatisch und ziemlich bitter. Beim Trocknen verlieren sie ihre Bitterkeit.

Apollonias barbujana ist der wohlklingende Name einer endemischen Baumart der Kanaren und Madeiras und gehört ebenfalls zur Familie der Lorbeergewächse. Als charakteristisches immergrünes Gehölz der dortigen Lorbeerwälder besiedelt *Apollonias* steile, frisch durchsickerte, warme Hänge. Ihr wertvolles, gesuchtes dunkles Holz wird auch als "Kanarisches Ebenholz" bezeichnet. Die Blätter werden in der Kanarischen Küche als Ersatz für den Echten Lorbeer (*Laurus nobilis*) verwendet.

Apollonias barbujana und *Laurus nobilis* sind einfach zu pflegende, immergrüne Gehölze für den Wintergarten oder andere große, beheizte Wohnräume. Sie werden im Sommer am besten im Freiland kultiviert.

Rosa Pfeffer

Die Gattung **Schinus** aus der Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae) heißt auf Deutsch "Pfefferbaum". Mit dem eigentlichen Pfeffer, der Gattung *Piper*, ist *Schinus* nicht einmal näher verwandt. Die deutsche Namensgebung rührt daher, dass die getrockneten Früchte von *Schinus*

molle und von *S. terebinthifolius* mit ihrem scharfen Aroma als Pfefferersatz („Rosa Pfeffer“) verwendet werden. Auch die gefiederten Blätter verströmen ein würzig-pfeffriges Aroma.

Der Gewöhnliche Pfefferbaum, *Schinus molle*, ist ein Gehölz aus dem warmen Zentral-Amerika bzw. dem tropischen Südamerika. Er kann als Kübelpflanze bzw. im Wintergarten kultiviert werden und ist zur Blüte- wie auch zur Fruchtzeit ein ausgesprochen attraktives Gehölz.

Sichuanpfeffer bzw. Stachelesche

Als Sichuanpfeffer bzw. Stachelesche werden verschiedene Arten der Gattung **Zanthoxylum** aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae) bezeichnet. Verwendet werden die getrockneten Früchte dieser Gehölze, die meist einen beißend-scharfen Geschmack haben (Ausnahme: *Z. schini-folium*). Kaut man die Früchte, hinterlassen sie ein prickelndes Gefühl auf der Zunge. Besondere Bedeutung hat der Sichuanpfeffer in der Küche Zentralchinas und Japans.

Z. armatum (Syn. *Z. alatum*) ist eines der wichtigsten Gewürze der nepalesischen Küche. Im Botanischen Garten wird diese Art im Winter im Kalthaus kultiviert; sie überwintert kahl und treibt im Frühjahr neu aus. In einem Freilandquartier des Gartens fruchtet die Art *Z. simulans* auch ausgepflanzt regelmäßig (Heimat: Nord- und Zentral-China).

B. Knickmann 2010

LITERATUR: THURY G. E., WALTER J. (2001): Condimenta. Gewürzpflanzen in Koch- und Backrezepten aus der römischen Antike. 4. Auflage, 154 S. – Herrsching: Rudolf Spann - Verlag & Versand. – <http://www.uni-graz.at/~katzer/>; – LÜPNITZ, D. (1995): Kanarische Inseln Florenvielfalt auf engem Raum. Der Palmengarten, Sonderheft 23.

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.